



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SERVERPAŞA TATLISI

Kullanılacak malzeme (6-8 kişilik):

1+3/4 su bardağı süt,
3 çorba kaşığı (60 gr) tereyağı,
3 adet yumurta,
1 çorba kaşığı tozşeker,
200 gr francala içi.

Şurubu için:

1+1/4 su bardağı tozşeker,
1 tatlı kaşığı limon suyu,
1 bardak su.

Yapılışı:

Tencereye kabuklan çıkarılmış ve yarım parmak boyunda küçük parçalara bölünmüş veya didiklenmiş bayat (1 günlük) francala içi konur. Üzerine süt dökülür. Ekmeğin sütü iyice çekmesi için yarım saat bekletilir. Sütü iyice çeken francala içleri ufalanır. Sonra sırasıyla yumurtalar, tozşeker, tereyağı katılır ve 5 dakika yoğurularak bütün malzeme birbirine iyice karıştırılır. Bu karışım, yağa bulanmış tepsiye bir buçuk parmak kalınlığında olacak biçimde yayılır. Tepsi orta ısıdaki fırına sürülür ve karışımın altı, üstü pembeleşinceye kadar, yani 1 saat pişirilir. Bu işlem sırasında karışım kabarıyor yani şişerse bıçağın ucuyla kabaran yer delinerek kabarıklığı giderilir. Tatlıyı fırından çıkarmadan 20 dakika önce, şurubu hazırlanmalıdır. Bunun için bir kaba şeker, su ve limon suyu konulur. Kısık ateşte karıştırılarak şeker eritildikten sonra 15 dakika kaynatılır. Sonra bu koyu şurup, fırından çıkarılan tatlıya sıcak sıcak dökülür. Tatlı iyice soğuduktan sonra dört köşe veya baklava biçiminde kesilir ve tabaklara konup servis yapılır.

[ML® Selver Paşa Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Sever Paşa Tatlısı \(görsel\)](#)